

# UNTERWEGS

HOTELS, RESTAURANTS UND BARS  
EXKLUSIV GETESTET: GARANTIERT NUR DAS  
BESTE IN DEUTSCHLAND UND DER WELT



MAILAND  
Neueröffnung  
des Monats

*Mailands Traditions-Deli geht neue Wege: „Peck CityLife“ mit Restaurant, Wein- und Cocktailbar und natürlich feinen Lebensmitteln. Sebenswert ist auch die kühne Architektur ringsum*

## MAILAND PECK: DIE ZUKUNFT KANN KOMMEN

Wer vor dem organisch geformten Pavillon oberhalb der Piazza Tre Torri im Zentrum des neuen Einkaufs- und Businessviertels CityLife steht und hinaufschaut zu den gewagten Wolkenkratzern ringherum, könnte glauben, er sei in New York – nur alles noch ein bisschen atemberaubender. Hier, im derzeit innovativsten Stadtquartier Italiens, hat Mailands weithin bekannter Delikatessentempel „Peck“, geründet 1883, nun sein neues Restaurant eröffnet.

Durch die gläsernen Seitenwände sieht man hier, anders als im alten Zentrum der Stadt, keine morbiden Palazzi, sondern um

unsere staunende Aufmerksamkeit buhlende Bauten dreier Stararchitekten, die dem Quartier sein Gesicht geben: Arata Isozaki, Zaha Hadid und Daniel Libeskind. Wenn man denn den Blick von der lang gezogenen, überbordend gefüllten Delikatessenvitrine überhaupt lösen kann.

Mehr als 300 Leckereien werden hier bildschön und appetitlich präsentiert: Pâtés, hausgemachte Burrata, Schinken, Meeresfrüchte, Käse, Klassiker Italiens wie Zunge mit *salsa verde*. Und auch eine heißgeliebte kulinarische Ikone sei nicht vergessen: „Pecks“ berühmter russischer Salat.

Mittags treffen sich Milenesi und Zugeinste zum Businesslunch bei animierender Jazzmusik. An den kleinen, kupferumrahmten Tischen bestellt man entweder direkt seine Favoriten aus der Vitrine oder von der etwas kleineren Karte mit Traditionsgerichten wie dem besten Vitello tonnato weit und breit, frischen Tagliolini, zur Saison mit Norcia-Trüffeln, dünn geschnittenes Roastbeef mit Rucola, Parmesan und animierenden Zitrusfrüchte oder wechselnden Tagesgerichten. Dazu empfiehlt der Service den Wein aus der Karte mit rund 150 Alternativen aus Italien und Frankreich, die eine

FOTOS: PECK CITYLIFE



Am besten beginnt man den Abend mit einem der guten Cocktails an der Bar. Dann: Delikatessen aus der Vitrine, hausgemachte Burrata, Vitello tonnato, Pâté, Zunge mit *salsa verde* und – in der Mitte – russischer Salat



Die Herren im Service repräsentieren die italienische Lässigkeit – formvollendet, souverän und erfrischend heutig

exklusive Auswahl aus dem großen Keller im Stammhaus mit 3000 Positionen ist.

Der Abend beginnt mit dem *aperitivo* an der Bar im vorderen Bereich, die eine hervorragende Cocktailkultur pflegt. Die Tische mit 50 Plätzen sind dann elegant weiß eingedeckt, aus der Küche kommen moderne Klassiker ebenso wie Mailänder Gerichte.

*Risotto Milanese* (mit Safran und Rindermark) gibt es immer, außerdem etwa Ravioli, gefüllt mit Pfifferlingen und knusprigem Speck aus der Schweinebacke (*guanciale*), *ossobuco* oder hervorragende *bistecca*. Vorher teilt man sich am besten einige Gerichte

wie die Kalbszunge mit grüner Sauce, *beef tartare* oder den berühmten russischen Salat, um viel probieren zu können.

Die charmanten Herren im Service beherrschen souverän eine formvollendete Lässigkeit, wie sie italienischer nicht sein könnte: Sie wurden vier Monate lang im Stammquartier im Zentrum Mailands geschult, um die stolze „Peck“-Kultur zu verinnerlichen, agieren aber erfrischend heutig.

Natürlich ist auch der Espresso perfekt. Gleich noch einen, *per favore!* Wie gut, dass man hier sogar noch die Vorräte für zu Hause aufstocken kann. *Deborah Gottlieb*

GGOOOT Fiera Milano, Piazza Tre Torri, Hauptgerichte € 19-38

**Tip:** In der hiesigen „eataly“-Filiale Italiens Genusswelt bestaunen (und Schokolade und mehr einkaufen). ▶▶▶